

世界にひとつ私だけのお酒

福井県本部／丹南市民自治研究センター 農事組合法人 まっきーの杜 橋本弥登志



里地里山保全再生の取組みから

世界にひとつ 私だけのお酒

丹南市民自治研究センター
農事組合法人 まっきーの杜



2009年 コウノトリ呼び戻す農法部会 設立

コウノトリが安心して餌を食べる水田は、
たくさんの生き物の命を育み、
お互いに命を分け合いながらお米を栽培し、
そのお米を食べた人が健康に暮らす

無農薬・無化学肥料の米作りスタート!!

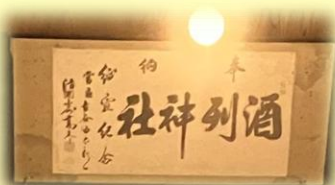
2013年 無農薬・無化学肥料による酒米作りの取組スタート

6次化商品を作りたい！



酒米【五百万石】を、コウノトリ農法で!!

さかつらじんじゃ
酒列神社
越前市牧町



少名彦命
(スクナヒコナノミコト)

古来薬の一つとされた酒を、スクナヒコノミコト酒造りの技術を広めたことなどから、酒造の神であるといえる



1965年頃まで
酒米【五百万石】の稲づくり

農家の農閑期には
京都の伏見へ酒造稼ぎに

お酒ができた!! 名前は《かたかた》

販売：JA越前たけふ

コウノトリは、
くちばしをカタカタと鳴らし
コミュニケーションをとると
ころから、お酒の名前がで
きました。



《かたかた》の知名度をあげたい！
しらやまへ遊びに来てほしい！

2020年国土交通省 水の里の旅コンテスト 奨励賞受賞

1回目：4月～10月

白山さんち集合⇒陶芸家工房・酒器制作
⇒解雷ヶ清水⇒こうのとりPR館見学⇒解散

2回目12月中旬

1日目

白山さんち集合⇒陶芸家工房・作品窯出し
⇒水野農園・野菜調達⇒越前海岸・魚介類調達
⇒かまどご飯⇒白山さんち農家民宿

2日目

白山さんち⇒勝蓮花の滝⇒解散

エコ・グリーンツーリズム 水の里しらやま

〒910 福井県越前市上杉本町11-7

TEL 0778-67-7256

コウノトリの里で出会う

オリジナルの酒器で味わう「かたかた」の酒
one more timeしらやま

観光地域名/越前市 しらやま地区 日程/1日目：作品製作 2日目：作品完成後交流 実施時期/10月～12月 催行人員10名
〔最少2名〕

POINT きれいな水と豊かな自然の里山保全に取り組む水の里「しらやま」を二度訪れるお楽しみツアーです。

- 一度目は陶芸家から教わる酒器づくり体験、二度目は酒器焼き上がりの頃に来訪し、オリジナル酒器で新酒「かたかた」を味わうことができます。
- 豊かな自然を五感（視覚、聴覚、触覚、味覚、嗅覚）で体感し、地元のひととふれあいがら白山地域の良さを十分堪能していただきます。
- 里山の旬の食材をふんだんに使用した「コウノトリ御饗」をご用意いたしました。参加者によるまき割り・かまどでのご飯炊き体験もできます。

行程表

	【4月～10月】
1回目	白山さんち集合→陶芸家工房移動 作品製作→解雷ヶ清水→コウノトリPR館見学→解散
	【12月中旬】
2回目 1日目	白山さんち集合→陶芸家工房移動 作品窯出し→野菜等調達(水野農園)→越前海岸→白山さんち宿泊 かまど炊き体験「コウノトリ御饗」
2回目 2日目	白山さんち→勝蓮花の滝→解散



※ 水田山荘



※ コウノトリ7羽



※ 解雷ヶ清水



※ 勝蓮花の滝



※ 陶芸家「柳田隆光先生」工房



【一般部門】
奨励賞

水の里の旅
コンテスト
2020

体験プログラム

スケジュール

12:00～13:00 受付

【白山さんち】でランチ

(写真展などで、ゆったりと過ごす)

13:00～15:00 榊田屋さんへ移動

酒器づくり 体験

(完成した人から、帰宅)

12月中旬

- 酒器焼き上がり
- 完全無農薬純米吟醸酒「かたかた」新酒
- 酒器受取＆「かたかた」試飲

主催：エコグリーンツーリズム水の里しらやま

オリジナルの酒器で味わう 「かたかた」の酒



しらやま在住の陶芸家
「榊田屋光生」さんの
手ほどきで酒器を作ります。
完成の12月中旬頃には
ちょうど、しらやまのお酒
完全無農薬純米吟醸酒
【かたかた】ができる頃…
自分の作った酒器で
お酒を楽しみませんか？



日 時：10月12日(土)12:00～15:00

会 場：白山さんち (越前市上杉本町11-7)

参加費：3,500円(昼食代・陶芸代込み)

定 員：15名



地図はこちら

【お申込お問合せ先】エコグリーンツーリズム水の里しらやま

TEL：0778-67-7256 または 携帯：090-3297-2182(森)

これで飲みたい！



できあがり楽しみ！！



楽しかっただけ？

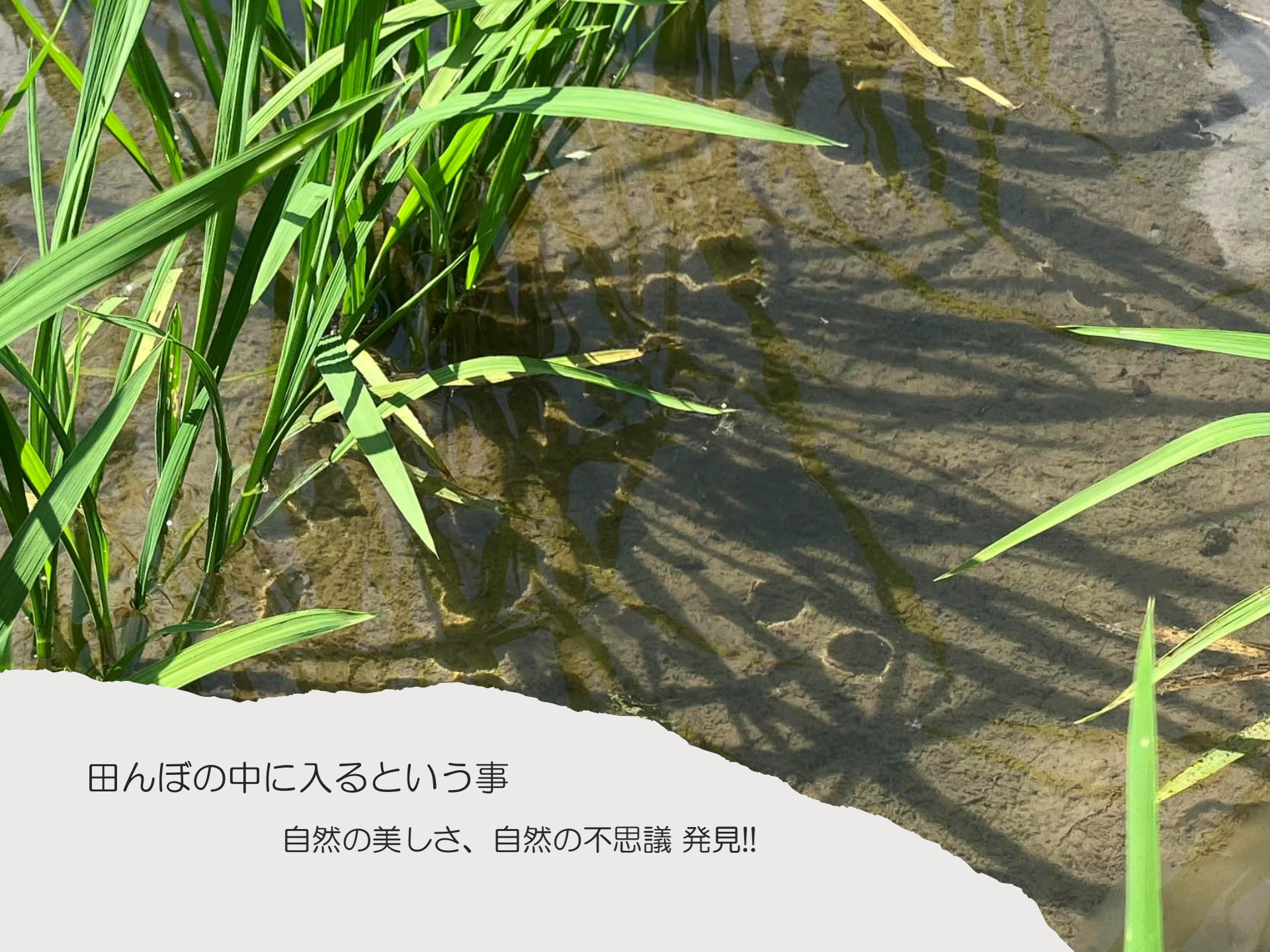
それでいいのか？



完成!!

またやりたい！





田んぼの中に入るという事

自然の美しさ、自然の不思議 発見!!

完全無農薬純米吟醸[かたかた]の

酒米づくり 参加者募集!!

日本の原風景の残る里山の、環境調和型農業に取り組む白山地区で
あなただけの特別なお酒に使う酒米を、つくりませんか？



きっかけは、ひとそれぞれ

- *こだわりのお酒を造りたい
- *結婚式の引き出物や、乾杯に使いたい
- *あの人にプレゼントしたい

*活動場所：福井県越前市牧町18-30-2

*参加費：年間1万円 かたかた4合瓶(720ml)1本プレゼント
かたかた購入割引券

*定員：10組(1家族でもOK)

*作業時間：10:00~12:00(雨天決行)

活動スケジュール

5月上旬：田植え作業お手伝い

下旬：草取り1回目

6月上旬：ほたるツアー

中旬：草取り2回目

8月下旬：造り酒屋「片山酒造」見学

オリジナルマイラベルづくり

9月下旬：手びねり越前焼の酒器づくり(有料)

12月下旬：お酒完成(お渡し)

1月：みんなで乾杯飲み比べ

ご都合のいい日に
できる範囲で



【お申込方法】e-mail：mizumarusuisui@gmail.com

①ご住所 ②氏名 ③年齢 ④電話番号 ⑤応募動機(簡単に)

【お問合せ先】

「世界にひとつ私だけのお酒造りを楽しむ会実行委員会」

農事組合法人 まっきーの杜 090-3297-2182 森



2023年 かたかた友の会 誕生!!

田んぼに入って酒米づくり。
お米の一粒からの、お酒づくり。

世界にひとつ 私だけのお酒

春

・さし苗



夏

・草取り



秋

・酒器づくり



冬

・マイラベル作成



片山酒造見学



娘夫婦に渡すからと
孫の名前のラベル



かわいいラベルにしたい！



できあがった酒器

異業種交流

丹南市民自治研 理事長
まっきーの杜 代表

片山酒造

林野庁から
県庁出向

水辺と生き物を守る
農家と市民の会

まっきーの杜

ケーブルテレビ

越前たけふ農協

障害者の
就労支援B型事業所





歌舞伎 片山愛之助さん

純米吟醸「かたかた」は、
数量限定のとてもレアな高級日本酒です！

辛口でありながら、
さっぱりとしたフルーティーな香りがあり、
様々なお食事に合う美味しいお酒です。

くちあたりのどごしが非常に良いので、
飲みやすく、若者に人気です！

2017年度から

越前市ふるさと納税の返礼品